



## **Welkom bij Steak@theLake**

**Onze malse Steaks worden  
standaard “medium rare” gebakken .**

**Wilt u een andere cuisson (gaarheid) dan zult u dit zelf  
moeten aangeven, wij zijn niet verantwoordelijk  
wanneer u dit niet aangeeft!**

**Wilt u meer weten over onze Steaks vraag het ons  
kundig personeel, zij helpen u graag.**

**Heeft u een allergie? Meld het ons!**

**Onze sauzen zijn Glutenvrij**



## STARTERS

<b>Stokbrood AliOli</b>	<b>4</b>
<b>Franse Uiensoep</b>	<b>9</b>
<i>Volgens recept uit de Hallen van Parijs</i>	
<b>Carpaccio Runderhaas</b>	<b>14</b>
<i>Licht gerookte Ossenhaas / Truffelmayonnaise</i>	
<b>Gamba's Piripiri</b>	<b>14</b>
<i>Garnalen / Portugees recept</i>	
<b>Beef Tataki</b>	<b>13</b>
<i>Ossenhaas / wasabi mayonnaise / soysauce</i>	
<b>Bruschetta Florin</b>	<b>12</b>
<i>Warme Brie / honing /</i>	
<b>Hollandse Garnalencocktail</b>	<b>16</b>
<i>Cocktailsaus</i>	



## MAIN

Saté van Kipfilet – <i>sla / atjar/ kroepoek</i>	22
Schnitzel – <i>varken 250 gr/ aardappelsalade</i>	24
Varkenshaasmedaillons – <i>Brie / honing</i>	28
Spare Ribs – <i>2 sauzen / frisse Coleslaw</i>	26
Catch!! – <i>wisselend visgerecht</i>	Dagprijs

Alle gerechten worden geserveerd met patates frites

## SIDEPLATES

Portie Frites – <i>verse frites mayo</i>	6
Frites Parmesan – <i>Truffelmayo / parmesan</i>	9
Gemengde salade	7
American Coleslaw – <i>huisgemaakt</i>	7
Aardappelsalade – <i>huisgemaakt</i>	7
Gebakken knoflook Champignons	7
Peper-, Stroganoff – of Champignonsaus*	1,00

\*Alle onze sauzen zijn Glutenvrij



## DESSERT

American Cheesecake	8
Pastel de Nata	9
<i>Portugees custardtaartje met salted caramelijs</i>	
Chocolat Dream	9
<i>Brownie / Belgisch Chocolate ijs</i>	
Vanille roomijs Advocaat	9
<i>Klassieker met slagroom</i>	
Dame Blanche	9
<i>Vanille ijs / warme Chokoladesaus</i>	
Warme Apfelstrudel	9
<i>Vanillesaus / slagroom</i>	
Luikse Suikerwafel	9
<i>Vanille-ijs / slagroom</i>	
Kaasplank - 4 soorten kaas	16



## STEAKS

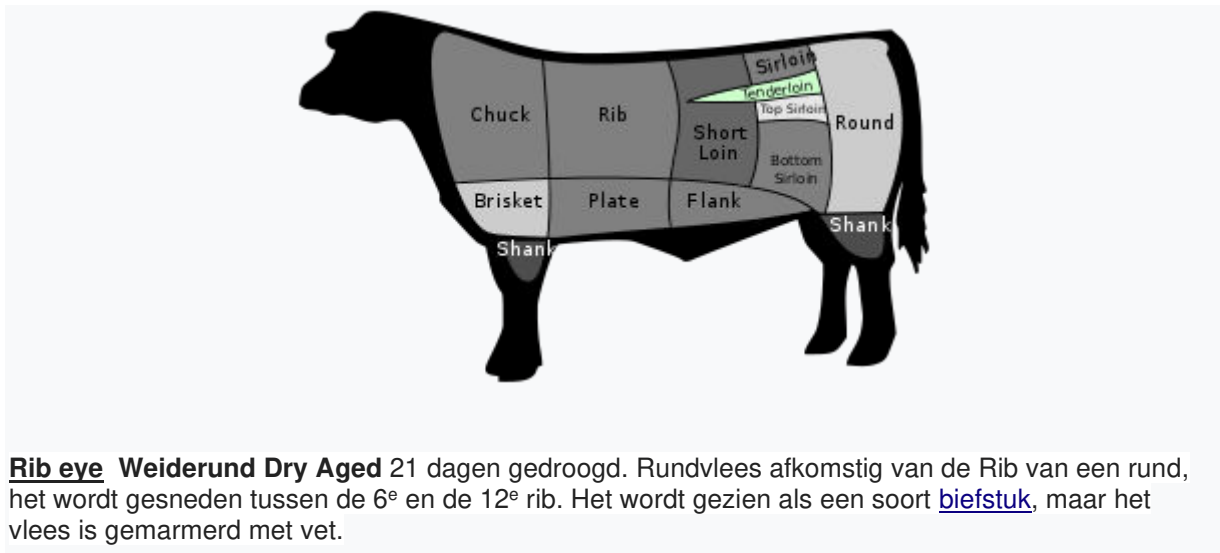
Ossenhaasbiefstuk	200gr	32
Ossenhaasbiefstuk Macho	300gr	44
<i>Biefstukken desgewenst met witbrood en jus.</i>		
Bavette	<i>Aussie Angus grainfed</i>	29
Housesteak	<i>Sukade US grainfed</i>	29
RibEye	<i>250 gr. Dry Aged</i>	34
T- Bonesteak	<i>500 gr met Chimichurrie</i>	45
Rumpsteak	<i>Hiphung</i>	28
Steak Sambal	<i>HOT!!!</i>	29
Kogelbiefstuk		26
Côte de Boeuf	850 gram 2 pers.	85
Chateaubriand	500 gram 2 pers.	85
STEAKPROEF		30

Bavette / Housesteak / Rumpsteak 3x70 gram

\*Alle gerechten worden geserveerd met patates frites en groentegarni

Sauzen tegen meerprijs € 1,00

**Ossenhaas Weiderund ( Nederland )** is een deel van de lende (rug) van het [rund](#) (tenderloin). Deze spier ligt op de lendenwervels, in de buikholte en loopt via het bekken door tot het bovenbeen bij de heup. Het heeft een fijne structuur en vrijwel geen vet of bindweefsel; dit maakt het dan ook het meest malse vlees van het rund.



**Rib eye Weiderund Dry Aged** 21 dagen gedroogd. Rundvlees afkomstig van de Rib van een rund, het wordt gesneden tussen de 6<sup>e</sup> en de 12<sup>e</sup> rib. Het wordt gezien als een soort [biefstuk](#), maar het vlees is gemarmerd met vet.

#### **Bavette ( Australië Angus )**

Het is de dikke rand vlees in de [Flank](#) van de koe. Het vlees heeft een lange, grove draad. In Frankrijk is het al langere tijd populair. Bij de voor vlees gefokte koeien is dit type vlees inmiddels bijna zo mals als [biefstuk](#) en kan het bijna rauw gegeten worden. Door liefhebbers wordt het als een delicatessen gezien vanwege de volle smaak en structuur.

#### **Housesteak ( US )**

In tegenstelling tot wat de meeste mensen denken over sukade is dit een heerlijk mals stuk vlees en ideaal om medium rare te grillen of te bakken in de pan. Het vlees is zo mals omdat het vlees gerijpt is en de runderen afgevoerd worden met graan. De sukade is afkomstig van de schouder (Chuck) van het rund.. Deze steak is afkomstig van Black Angus runderen uit Amerika. Nadat het vee 15 maanden gegraasd heeft op de uitgestrekte vlaktes in Amerika krijgen ze minimaal 100 dagen een speciaal dieet wat voornamelijk bestaat uit graan. Het volgen van dit dieet resulteert in een mooie 'vermarmering' van het vlees, wat vervolgens zorgt voor een heerlijke malsheid en een prachtige smaak.